DE

Bedienungsanleitung
Thermometer für Ofen- und Grillkartoffeln

Modell T419 (Set, 2 tlg.)
Artikelnummer 1-2044

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses hochwertigen Sunartis ® Thermometer-Set für Ofen- und Grillkartoffeln.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Nachstehend geben wir Ihnen einige wichtige Informationen zum Gebrauch des Thermometers für Ofen- und Grillkartoffeln.

Sicherheitshinweise
- *Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.*
- *Seien Sie vorsichtig beim Einstecken des Dorns in die Kartoffel . Verletzungsgefahr.*
- *Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht in Kinderhände gelangt. Sie können sich am Dorn verletzen.*
- *Bewahren Sie das Thermometer, wenn es nicht benötigt wird, an einem vor Kinder sicheren Ort auf.*
- *Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe, um sich nicht am Bratvorgang zu verbrennen.*
- *Die Thermometer wurden ausschließlich für das Messen von Ofen- und Grillkartoffeln entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.*

Achtung: Das Thermometer für Ofen- und Grillkartoffeln nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1.Gebrauch

Hinweise
- *Die Thermometer nicht über 220°C Ofentemperatur verwenden.*
- *Reinigen Sie die Thermometer vor dem ersten Gebrauch.*
- *Das Thermometer während des Garvorgangs in der Kartoffel lassen, bis die Anzeige Well done bei 99°C erreicht ist.*

Das Thermometer für Ofen- und Grillkartoffeln misst die Kerntemperatur der Ofen- und Grillkartoffel und zeigt Ihnen die Garstufe der Kartoffel korrekt an. Auf dem Ziffernblatt erkennen Sie, wann der gewünschte Garungsgrad erreicht ist.

Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie bitte das Thermometer während des gesamten Garvorganges in der Kartoffel.
Die optimale Temperaturanzeige erreichen Sie, wenn Sie das Thermometer ca. 4 cm **seitlich** in die Kartoffel einstechen.

Es ist wichtig, das Thermometer von der Seite die Kartoffel und mindestens zu zwei Drittel der Fühlerlänge einzustechen, um ein optimales und korrektes Messergebnis zu erzielen (siehe Abbildung 1).

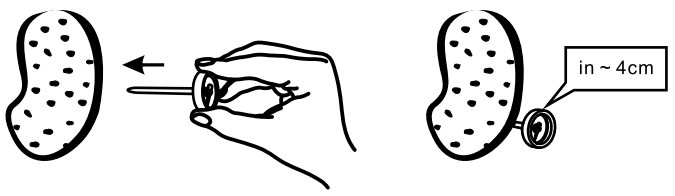


Abbildung 1: Einstechen die Kartoffel

Bitte beachten Sie, dass das Thermometer sich zur korrekten Anzeige für mindestens 20 Sekunden in die Kartoffel einstechen muss.

Die Thermometer sind zur Anwendung in die Kartoffel einstechen. Im geschlossenen Backofen die Thermometer nicht über 220°C Ofentemperatur verwenden.

2.Reinigung

Hinweise
- *Sollten Sie die Thermometer direkt nach dem Gebrauch reinigen, kann die Anzeige beschlagen. Dies ist nur von kurzer Dauer und löst sich von selber auf.*

Die Thermometer sind spülmaschinenfest, oder können unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.

Die Thermometer für Ofen- und Grillkartoffeln entsprechen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

3.Technische Daten

Material:	Gehäuse - Edelstahl 18/0 Messfühler - Edelstahl 18/8
Größe	Durchmesser ca. 3 cm
Messbereich:	70°C bis 105°C
Messsystem:	Bi-Metall

4.Garantie

Auf das Produkt wird eine Herstellergarantie von 3 Jahren gewährt. Wenden Sie sich bei Problemen und Beanstandungen an die unten angegebene Serviceadresse.

5.Entsorgung

Verpackung:
Die Verpackungsmaterialien können wiederverwertet werden. Entsorgen Sie diese umweltgerecht.

Gerät:
Die Thermometer unterliegen keinen Entsorgungsvorschriften und können über den Hausmüll entsorgt werden.

6.Serviceadresse

MINGLE INSTRUMENT GMBH EUROPE
Schmelzerstraße 30, D-47877 Willich
Tel.: 00800/12812812
service@mingle-europe.de, www.mingle-europe.de

GB

User Manual
Thermometer for baked potatoes

Model T419 (2-part set)
Item number 1-2044

Dear Customer,

Thank you for the purchase of this high quality Sunartis ® thermometer set for baked potatoes.

Before using this product please read this instruction manual and especially the safety instructions carefully. Please keep this instruction manual for later reference and pass it on to another user in case of transfer of ownership.

Below, we provide you with some important information on the use of the thermometer for baked potatoes .

Safety information
- *Keep packaging films away from babies and small children - there is a danger of asphyxiation.*
- *Take care when inserting the probe into the potato. Danger of injury.*
- *Ensure that children cannot access the thermometer. They could injure themselves with the probe.*
- *When the thermometer is not needed, keep it in a safe place away from children.*
- *Take care when removing after cooking. The thermometers are hot. Use oven gloves in order not to burn yourself.*
- *The thermometers were developed exclusively for measuring the temperature of baked potatoes. Do not use them for any other purpose.*

Attention: Do not use the thermometer for baked potatoes in microwave cookers.

1.Use

Note
- *Do not use the thermometer at an oven temperature higher than 220°C.*
- *Clean the thermometer before using it for the first time.*
- *The thermometer can stay in potato while cooking until the indication Well done is reached at 99°C.*

The thermometer measures the internal temperature of the potato and correctly displays to you the potatotes degree of cooking. On the dial of the thermometer for baked potatoes you can see when the desired grade of refining is reached.

To be able to check continuously, leave the thermometer in the potato throughout the whole cooking process. You will get the best temperature display if you insert the thermometer into the side of the potato, to a depth of approx. 4 cm.

It is important to push the thermometer in from the side of the potato so that at least two thirds of the probe penetrates, in order to achieve an optimum exact measurement.

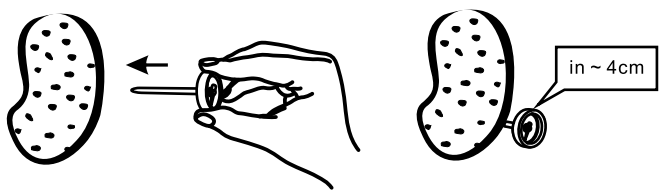


Figure 1: Insertion into the potato

Please note that the thermometer must be inserted into the potato for at least 20 seconds before it displays the correct temperature.

The thermometers are equally suited for use in the oven or on the grill. Do not use the thermometer in a closed oven at a temperature higher than 220°C.

2.Cleaning

Note
- *If you clean the thermometer immediately after use, condensation may form on the display. This persists only very briefly, and disappears of its own accord.*

The thermometers are dishwasher-safe, but they can also be cleaned under running water with a little detergent.

The thermometer for baked potatoes comply with legal regulations relating to foodstuffs.

3.Technical data

Material:	Casing - Stainless Steel 18/0 Probe - Stainless Steel 18/8
Size:	Diameter approx. 3 cm
Measurement range:	70°C to 105°C
Measurement system:	Bimetal

4.Guarantee

There is a 3 year manufacturer's guarantee on the product. If you have problems or complaints, please contact the service address below.

5.Disposal

Packaging:
The packaging materials can be recycled. Dispose of these in an environmentally friendly manner.

Appliance:
The thermometers can be disposed of as household waste.

6.Service address

MINGLE INSTRUMENT GMBH EUROPE
Schmelzerstraße 30, 47877 Willich, Germany
Tel.: 00800/12812812
service@mingle-europe.de, www.mingle-europe.de

FR

Mode d'emploi
Thermomètre de pommes de terre de four et grill

Modèle T419 (set, 2 pièces)
Numéro d'article 1-2044

Chère Cliente, cher Client,

nous vous remercions sincèrement d'avoir acheté le set deThermomètre de pommes de terre de four et grill Sunartis ® de haute qualité .

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire le mode d'emploi et en particulier les consignes de sécurité et respectez-les scrupuleusement. Conservez soigneusement le mode d'emploi de l'appareil pour le consulter en cas de besoin et remettez-le à tout autre utilisateur de l'appareil.

Vous trouverez ci-contre un certain nombre d'informations importantes vous permettant d'utiliser au mieux votre thermomètre .

Consignes de sécurité
- *Maintenez les films et sachets plastiques de l'emballage hors de portée des bébés et des jeunes enfants. Ils risqueraient de s'étouffer en jouant avec.*
- *Soyez prudent lorsque vous introduisez la pointe dans la pomm de terre de. Vous risquez de vous blesser.*
- *Veiller à ce que le thermomètre à rôti ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient se blesser avec la pointe.*
- *Lorsque vous n'utilisez pas le thermomètre à steak et à grillade, conservez l'appareil en lieu sûr, hors de portée des enfants.*
- *Soyez prudent lorsque vous retirez l'appareil une fois la grillade terminée. Le thermomètre est brûlant. Utilisez des gants de cuisine pour ne pas vous brûler.*
- *Les thermomètres ont uniquement été conçus pour mesurer la température à cœur de pommes de terre. Ne les utilisez dans aucun autre but.*

Attention : Ne pas utiliser le thermomètre de pommes de terre de four et grill dans un four à micro-ondes.

1.Utilisation

Consignes
- *Ne pas utiliser le thermomètre lorsque la température du four dépasse 220°C.*
- *Nettoyez soigneusement le thermomètre avant la première utilisation.*
- *Laissez le thermomètre dans la pomme de terre pendant la cuisson jusque l'aiguille est arrivé à l'indication "WELL DONE" (bien cuit).*

Le thermomètre de pommes de terre de four et grill mesure la température à cœur de la de pomme de terre et indique degré de cuisson. Vous pouvez voir sur le cadran lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.
Pour assurer un contrôle de cuisson permanent, laissez le thermomètre dans la pomme de terre pendant toute la cuisson ou la grillade. Vous obtiendrez l'affichage optimal de température en introduisant **latéralement** le thermomètre sur 4 cm environ dans la pomme de terre à cuire ou à griller.

Il est important d'introduire le thermomètre sur le coté de la pomme de terre et au moins aux deux tiers de la longueur du capteur pour obtenir une mesure de température optimale et correcte (voir Figure 1).

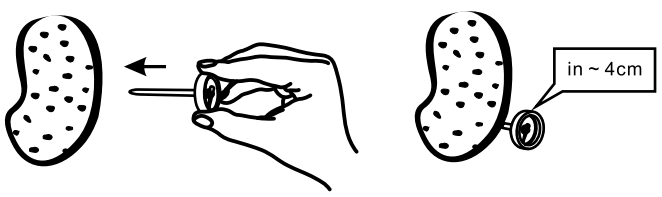


Figure 1 : Introduction dans la pomme de terre

Veuillez noter que pour assurer un affichage de température correct, le thermomètre doit au moins rester 20 secondes dans la pomme de terre à cuire ou à griller.

Vous pouvez utiliser les thermomètres dans une poêle, sur le gril ou dans le four. Ne pas utiliser le thermomètre dans un four fermé dont la température dépasse 220°C.

2.Nettoyage

Consignes
- *Si vous nettoyez le thermomètre juste après son utilisation, il peut arriver que l'affichage s'embue. Ce phénomène ne dure pas longtemps et disparaît de lui-même.*

Les thermomètres peuvent passer au lave-vaisselle ou être nettoyés sous le robinet avec un peu de produit à vaisselle.
Les thermomètre de pommes de terre de four et grill répondent à toutes les exigences des normes alimentaires.

3.Spécifications techniques

Matériau:	Boîtier - Acier inox 18/0 Sonde de mesure - Acier inox 18/8
Dimension	Diamètre de 3 cm environ
Plage de mesure :	70°C-105°C
Système de mesure:	Bi-métal

4.Garantie

Le produit est garanti 3 ans par le fabricant. En cas de problème ou de réclamation, veuillez vous adresser directement à l'adresse de service après-vente ci-dessous.

5.Elimination

Emballage :
Les divers matériaux de l'emballage peuvent être recyclés. Veuillez les éliminer de façon conforme à la protection de l'environnement.

Appareil :
Nos thermomètres ne sont soumis à aucune prescription d'élimination et peuvent être éliminés avec les ordures ménagères.

6.Adresse de service après-vente

MINGLE INSTRUMENT GMBH EUROPE
Schmelzerstraße 30, 47877 Willich, Allemagne
Tél.: 00800/12812812
service@mingle-europe.de, www.mingle-europe.de

NL

Bedieningshandleiding
Thermometer voor de oven en grill aardappelen

Model T419 (set van 2 stuks)
Artikelnummer 1-2044

Geachte klant,

Bedankt voor de aankoop van deze hoogwaardige set Sunartis ® Thermometer voor de oven en grill aardappelen.

Lees vóór gebruik van het product deze bedieningshandleiding en in het bijzonder de veiligheidsrichtlijnen volledig door en neem deze ook in acht. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen en geef de handleiding mee als u het product doorgeeft aan een andere gebruiker.

Onderstaand volgt belangrijke informatie over het gebruik van de thermometer voor de oven en grill aardappelen.

Veiligheidsrichtlijnen
- *Houd de verpakkingsfolie verwijderd van baby's en kleine kinderen in verband met kans op verstikking.*
- *Ga voorzichtig te werk als u de pen in het* aardappel *steekt. Hierbij bestaat kans op letsel.*
- *Let erop dat de aardappel thermometer niet in handen van kinderen*
- *terechtkomt.*
- *Zij kunnen zich aan de pen verwonden.*
- *Bewaar de thermometer, als deze niet wordt gebruikt, op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.*
- *Ga voorzichtig te werk als u de thermometer na het bakken uit het aardappel haalt.*
  De thermometer is heet. Gebruik ovenwanten om niet verbrand te raken.
- *De thermometer zijn uitsluitend ontwikkel voor het meten van aardappel. Gebruik deze dus niet voor andere doeleinden.*

Let op: Gebruik de thermometer voor de oven en grill aardappelen niet in de magnetron.

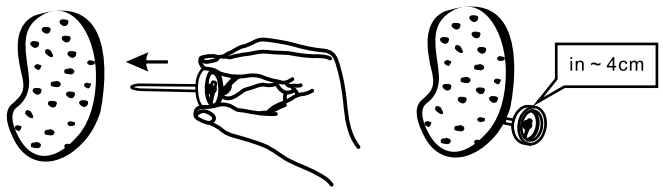
1.Gebruik

Aanwijzingen
- *Gebruik de thermometer niet bij een oventemperatuur van meer dan 220°C.*
- *Reinig de thermometer vóór het eerste gebruik.*
- *De thermometer tijdens het koken kan worden in de aardappel tot de display well done is bereikt bij 99°C.*

De thermometer voor de oven en grill aardappelen meet de kerntemperatuur van het aardappel en geeft de garing van het aardappel correct weer. Op de wijzerplaat herkent u wanneer de gewenste garing is bereikt.

Voor een continue controle laat u de thermometer tijdens het gehele bak- en garingsproces in het aardappel zitten. De optimale temperatuurweergave bereikt u als u de thermometer ca. 4 cm **aan de** zijkant in het aardappel steekt.

Het is belangrijk dat de thermometer aan de zijkant en dat tenminste twee derde van de pen in het aardappel wordt gestoken om een optimaal en juist meetresultaat te verkrijgen (zie 1).



Afbeelding 1: Insteken in het aardappel

Let op: de thermometer moet zich voor een juiste weergave tenminste 20 seconden in het aardappel bevinden.

De thermometers zijn geschikt voor gebruik, op de barbecue of in de oven. Gebruik de thermometers in een gesloten oven niet bij een oventemperatuur van meer dan 220°C.

2.Reiniging

Aanwijzingen
- *Als u de thermometers direct na het gebruik reinigt, kan het glas van de wijzerplaat beslaan.*
  Dit is slechts van korte duur en lost zich vanzelf op.

De thermometers zijn vaatwasmachinebestendig of kunnen onder stromend water met een beetje spoelmiddel worden gereinigd.

De thermometer voor de oven en grill aardappelen voldoen aan de eisen van de voedsel- en warenautoriteit.

3.Technische gegevens

Materiaal:	Behuizing - roestvrij staal 18/0 Sonde - roestvrij staal 18/8
Maat:	Diameter ca. 3 cm
Meetbereik:	70°C-105°C
Meetsysteem:	Bimetaal

4.Garantie

Voor het product wordt een fabrieksgarantie verleend van 3 jaar. Neem bij problemen en reclamaties contact op met het onderstaande serviceadres.

5.Afvalverwijdering

Verpakking:
De verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled. Gooi deze daarom volgens de wettelijke voorschriften weg.

Apparaat:
Voor de thermometers gelden geen speciale afvalvoorschriften en kunnen dus via het gewone huisvuil worden weggegooid.

6.Serviceadres

MINGLE INSTRUMENT GMBH EUROPE
Schmelzerstraße 30, 47877 Willich, Duitsland
Tel.: 00800/12812812
service@mingle-europe.de, www.mingle-europe.de